

Préparé
sur place

dubble

healthy pour la vie



bientôt
50 restaurants
en France



dubble, c'est une offre de **restauration rapide**, **healthy**, **originale**, **fraîche**, **simple**, **saine**, dans un cadre **agréable** et **design**

VOUS

Vous rêvez de devenir votre propre patron,
mais préférez être accompagné(e)

Vous avez un fort appétit pour la restauration “healthy”
et partagez les valeurs de **dubble**

Vous souhaitez vous épanouir
et vous investir dans un projet porteur de sens

Vous n’êtes pas nécessairement issu(e) de la restauration
mais vous adorez cuisiner

Vous ne craignez pas de vous retrousser les manches
et aimez “mettre la main à la pâte”

Vous avez le souci du détail et le goût du travail bien fait

Vous appréciez le contact et avez le sens du commerce

Vous maîtrisez les règles de la gestion

Vous avez le tempérament d’un entrepreneur
et en connaissez les risques

**Vous avez coché toutes les cases ?
Alors il est temps de rejoindre dubble !**



*Céline, franchisee dubble
à Avignon depuis 2019*



*François-Xavier, multifranchisé
à Marseille depuis 2012*



*Marta, franchisee
à Neuilly depuis 2013*

pourquoi **dubble** ?

Rejoindre le réseau **dubble**, c'est :

La garantie d'un **concept éprouvé** dont la pérennité prouve **la pertinence du positionnement "healthy"** : **dubble** existe **depuis 2006**

Intégrer **une entreprise familiale, à taille humaine**, pilotée par ses fondateurs et propriétaires

Bénéficier d'un **accompagnement permanent** grâce à une équipe **d'experts-conseils**, professionnels de la restauration : nos franchisés sont leur propre patron, mais ils ne sont pas seuls

Profiter du support **d'un intranet** dédié aux franchisés **dubble** : une somme d'informations actualisées en permanence

Participer à un concept qui fait mieux que **respecter la parité** : **67 %** des franchisés **dubble** sont des franchisées

Rejoindre un concept de restauration **ouvert et accessible à tous les profils** : seuls **19 %** des franchisés **dubble** avaient une première expérience de la restauration

Entreprendre tout en préservant **équilibre entre vie professionnelle et vie de famille** : la plupart des **dubble** sont ouverts du lundi au vendredi, uniquement au déjeuner

Adhérer aux valeurs d'une entreprise pionnière de la restauration rapide "healthy" qui démontre, saison après saison, sa **capacité d'innovation**.



le granola maison dubble



le restaurant dubble tour Alto à La Défense



EN 2025 DUBBLE RENFORCE SA MARQUE ET SON POSITIONNEMENT POUR FAIRE DE SES RESTAURANTS DES LIEUX EMBLÉMATIQUES DE LA HEALTHY FOOD

Présente sur le créneau de la restauration rapide healthy depuis 19 ans, l'enseigne familiale **dubble** continue d'innover pour proposer à ses franchisés et à ses clients une expérience plus complète autour du bien-être et de la santé par l'alimentation. Son nouveau slogan « Healthy pour la vie »

Corinne, vous êtes la fondatrice de dubble, pourquoi dubble ?

En 2006, mon mari et moi avons décidé de nous lancer dans la restauration rapide. Nous avons cherché un thème porteur et observé que, depuis quelques années, les crises alimentaires se succédaient. Nous pressentions que de plus en plus de consommateurs allaient lier alimentation saine et bonne santé. À l'époque, surtout à Marseille où l'histoire a commencé, très peu de restaurants répondaient à cette attente. Alors, nous avons imaginé une offre Healthy autour des fruits, des légumes, des céréales, des graines... avec un engagement fort : chez **dubble**, tout est préparé sur place, dans chaque restaurant, exclusivement avec des produits frais.

Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur l'offre dubble ?

Notre offre, renouvelée quatre fois par an, à chaque saison, s'articule autour des grands principes suivants : des produits frais (fruits, légumes, viandes, poissons...) avec zéro congélateur chez **dubble** ; des produits et ingrédients aux vertus santé/bien-être reconnues comme les céréales, fruits et légumes frais, graines et légumineuses, « superfood » (grenade, spiruline, avocat, curcuma...), et jamais de produits ultratransformés. Nos recettes sont « légères » : il n'y a pas de mayonnaise, les salades ne sont pas assaisonnées d'avance, les clients choisissent leur sauce et leur dosage. Tout est préparé sur place : jus de fruits pressés chaque matin sans colorants, conservateurs ni sucres ajoutés, gâteaux faits maison, soupes réalisées sur place avec des légumes frais. C'est une restauration vraie, artisanale.

Dites-nous pourquoi rejoindre le réseau de franchise dubble ?

dubble est aujourd'hui la seule enseigne de restauration rapide « Healthy » à proposer une offre aussi large de recettes originales, intégralement préparées dans chacun de ses

restaurants, exclusivement avec des produits bruts et frais. Rejoindre **dubble**, c'est bénéficier d'un concept éprouvé dont la pérennité témoigne de la pertinence du positionnement « Healthy », avec un accompagnement constant grâce à une équipe d'expert-conseils, professionnels de la restauration. C'est aussi entreprendre tout en préservant un équilibre entre vie professionnelle et vie familiale, car la plupart des restaurants **dubble** sont ouverts du lundi au vendredi, uniquement au déjeuner. Enfin, c'est intégrer une entreprise à taille humaine, pilotée par ses fondateurs et actionnaires, et non par des fonds d'investissements.

Quelles sont les qualités que vous attendez de vos futurs franchisés ?

Il n'est pas nécessaire d'être issu de la restauration pour ouvrir et gérer avec succès un restaurant **dubble**. 81 % de nos franchisés n'avaient aucune expérience de la restauration avant de se lancer. La réussite repose sur cinq piliers : avoir un fort appétit pour la restauration Healthy et partager les valeurs de **dubble**, être prêt à travailler intensément, avoir le souci du détail et le goût pour le travail bien fait, apprécier le contact et avoir le sens du commerce, et posséder un tempérament d'entrepreneur tout en connaissant les risques.

Comment voyez-vous l'avenir de dubble ?

La restauration est passionnante, car elle offre toujours des pistes d'innovation. Créer est vital pour conserver notre avance. Cela ne se limite pas aux recettes, mais s'applique à l'ensemble du concept. En 2024, nous avons adopté un nouveau slogan : « **dubble** healthy pour la vie », lancé des produits à la marque **dubble** (boissons naturelles, barres énergétiques, pâtes à tartiner artisanales...), et développé la marque dubblematcha pour une offre autour du thé matcha, avec des corners dans nos restaurants et prochainement des points de vente dédiés. En 2025, nous poursuivrons ces évolutions pour faire de nos restaurants des lieux emblématiques de la healthy food.

EN CHIFFRES

2
en propre

48
en franchise

170/220 k€
d'investissement

75m²
de surface moyenne

14€
de ticket moyen

LES CLÉS DE LA FRANCHISE

2006
année de création

60 000€
apport personnel

26 500€
droit d'entrée

5%
royalties

1%
redevance com



franchise@dubble-food.com

DUBBLE FOOD DEVELOPPEMENT

SAS au capital de 50 000 € · SIRET 752 483 131 00013

Siège social : 176, avenue Charles de Gaulle 92200 Neuilly-sur-Seine

Bureau Île-de-France : 156 avenue Pierre Brossolette 92240 Malakoff

contact développement

Jean-François Eon

jf.eon@dubble-food.com

06 37 11 30 35